
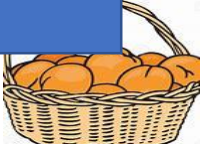



PROPOSITION MENU MARS 2019 Ecoles Communales Court - Saint - Etienne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 10	25/02/2019	26/02/2019	27/02/2019	28/02/2019	01/03/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT					POTAGE TOMATES (1-9) FILET DE POISSON POCHE (4) SAUCE OSTENDAISE (1-7-4-2-9) EBLY (1) POIREAUX ETUVE (1-7-9) POMME
Semaine 11	04/03/2019	05/03/2019	06/03/2019	07/03/2019	08/03/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	CONGE DE DETENTE (CARNAVAL)				
					
Semaine 12	11/03/2019	12/03/2019	13/03/2019	14/03/2019	15/03/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE TOMATES POTIRONS (1-7-9) ESCALOPE DE POULET  <b>POMMES NATURE</b> PETITS POIS & CAROTTE FRUIT	POTAGE <b>CELERI RAVES</b> (1-7-9) OISEAU SANS TÊTE (1-3-5-7) SAUCE DEMI-GLACE (1-9) POTEE AUX BROCOLIS (3-7)  FRUIT		POTAGE <b>CRECY (carotte)</b> (1-7-9) PÂTES A LA CARBONARA (DINDE) (1-3-7) FROMAGE RÂPE (7) <b>POIRE</b>	POTAGE BROCOLIS (1-7-9) POISSON PANE (1-3-4-7-9) KETCHUP (9-10) <b>POMMES NATURE</b> HARICOTS FRUIT
Semaine 13	18/03/2019	19/03/2019	20/03/2019	21/03/2019	22/03/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE COURGETTES (1-7-9) RÔTI DE DINDE (5-7) SAUCE STROGANOFF (1-9-10) <b>POMMES NATURE</b> <b>CELERI RAVES</b> AU CIBOULETTE (1-7-9) FRUIT	POTAGE TOMATES (1-7-9) <b>EMINCE DE PORC AIGRE -DOUX</b> (1-3-5-7-9) <b>RIZ CANTONNAIS</b> (3)  FRUIT	 <b>Printemps</b>	POTAGE CERFEUIL (1-7-9) <b>PÂTES 4 FROMAGES (1-7-9))</b> FROMAGE RÂPE (7)  <b>POMME</b>	POTAGE VOLAILLE (1-7-9) POISSON POCHE (1-3-4-7) SAUCE BEURRE CITRONNEE (1-3-7) <b>POMMES NATURE</b> <b>POIREAUX A LA CREME</b> (1-7-9) FRUIT
Semaine 14	25/03/2019	26/03/2019	27/03/2019	28/03/2019	29/03/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE AUX <b>CHAMPIGNONS</b> (1-7-9) MIGNONETTE DE PORC SAUCE LYONNAISE (1-9) <b>POTEE AUX LEGUMES (3-7)</b>  FRUIT	POTAGE TOMATES (1-7-9) SAUCISSE DE CAMPAGNE (1-3-5-7-9) SAUCE VIANDE (1-9-10) <b>POMMES NATURE</b> <b>COMPOTE DE POMMES</b> FRUIT		POTAGE JARDINIÈRE (1-7-9) SPAGHETTI BOLOGNAISE (BŒUF) (1-3) FROMAGE RÂPE (7)  <b>POIRE</b>	CREME <b>CRESSON</b> (1-9) POISSON PANE (1-3-4-7-9) TARTARE (3-9-10) <b>POMMES NATURE</b> COURGETTES NICOISE (1-9) FRUIT

Légume à découvrir : Céleri raves



viande de porc

Végétarienne

plat régionale

menu de fête

tous nos poissons sont du label MSC





## PROPOSITION MENU MARS 2019 Ecoles Communales Court - Saint - Etienne

### Liste d'allergènes

- 1) Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
- 2) Crustacés et produits à base de ces crustacées
- 3) Œufs et produits à base d'œufs
- 4) Poissons et produits à base de poissons
- 5) Soja et produits à base de soja
- 6) Arachides et produits à base d'arachides
- 7) Lait et produits à base de lait, y compris le lactose
- 8) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits
- 9) Céleri et produits à base de céleri
- 10) Moutarde
- 11) Graines de sésame et produits à base de sésame
- 12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre
- 13) Graines de lupin et produits à base de graines de lupin
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques

### Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

**FRUITS** : pomme et poire

**LEGUMES** : Betterave rouge, carotte, champignons, céleri-rave, chou blanc, chou rouge, navets, oignons, pommes de terre, potimarron, potirons, champignons, chicon, chou de Bruxelles, chou frisé, chou vert, cresson, salade de blé, panais, poireau, salsifis, topinambour

\*Potée légumes : **chou vert, oignons, carottes, céleri**

\*Légumes couscous : **carottes**, courgettes, **navets, céleri**, poivrons, rouge et vert, pois chiches

La cuisine chinoise est une des plus réputées au monde, et sans doute celle qui comporte le plus de variations, Il faut plutôt parler de cuisines chinoises car l'aspect régional est fondamental. Malgré une continuité remarquable dans l'histoire de cette cuisine,

La première grande division régionale est celle du blé, plus anciennement millet au Nord et du riz au Sud.